



Zucchini Tortillas von Kitchenachim

Für 6 Tortillas brauchst du:

2 Zucchini

100g geriebener Parmesan

1 Ei

¼ TL Salz

Etwas Pfeffer

1 Ei

Füllung:

Friskkäse

Geräucherter Lachs

Rucola

Zubereitung:

Die Zucchini reiben, in ein Tuch legen und das Wasser rauspressen. Die ausgepressten Zucchini raspeln in eine Schüssel geben, den geriebenen Parmesan, das Ei, Salz und etwas Pfeffer hinzugeben. Alles miteinander vermengen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und ca. 1 gehäuften Esslöffel (je nach Größe der gewünschten Tortillas) aufs Backblech legen. Mit dem Löffel die Tortillas etwas flach drücken und für ca. 20 Minuten bei 200 Grad Celsius Umluft im vorgeheizten Ofen backen.

Die Tortillas etwas abkühlen lassen und nach Belieben belegen. Ich habe meine mit Friskkäse und Lachs belegt.

Lass es dir schmecken!